

R 人生感悟
enshengganwu

在花中绽放心境

□谢锐勤

春天里,赏花的心绪不断滋生。上个月专门从番禺区南村镇驱车150公里,到从化区吕田镇赏黄花风铃木,到达时已是午后时光。

当时,从三村土路爬山进去,兜兜转转,当翻过一个陡坡后,眼前漫山遍野的黄花风铃木在摇曳生姿,点亮了每一处山头。由于正值盛花期,一树一树的花开,连接在一起后,就成为一片片绚烂的锦缎,似乎来到黄金国度,闪闪发光,展示绝世容颜。行走于花下,一种“陌上花开缓缓归”的温暖不经意间就涌上

心头。没想到如此偏僻的山谷,竟隐藏着灿烂到极致的花儿,令人心儿“充盈着激烈,又充盈着纯然”。

想起这些年走过的路,每一个季节,每一种花儿,都能引起“深陷风霜雨雪的感动”。

那年暮春来到黔西的百里杜鹃,只见杜鹃花漫山遍野,姹紫嫣红,将山谷变成地球上最美的彩带。以前读到花海时没概念,如今才明白这无边无际的天然花园就是花海,人行走其间仿佛一片孤舟。从前认为壮观与花没关系,如今才懂得方圆百里均为花的海洋,柔美带来的宏伟气势甚至比崇山峻岭还要震撼。

如果说百里杜鹃带来壮观,

那么曲院风荷则凸显诗意。那年盛夏来到杭州西湖,才发现莲叶田田,远比仙女更仪态万千;菡萏妖娆,远比西子更风情万种。原以为诗情画意只是文人的美化,没想到风景远比诗词更雅致。

相比荷花的文学化,格桑花仍处于天性的美丽中。那年初夏来到香格里拉,格桑花漫天彻地盛放于坡地、田间、湖边,艳丽之至,它们才是这里当仁不让的主人。原来,野性如此有力量感。

有野性的蓬勃,就会有精致的芬芳。有一年中秋来到绍兴大禹陵,会稽山山麓的桂花林将眼前幻化成一个芳香的桃源。“叶密千层绿,花开万点黄。”

安坐在桂花树下,旁边是千年历史的古亭,目之所及是宛如漫天繁星的黄色小花,桂花的馨香萦绕四周,捧起一碗西湖莲藕桂花羹,心就要被眼前这份美满融化了。

生活中,每个季节都有花,无论壮阔还是诗情,惊艳还是实用,每种花都能引起美感。可见,花真心亦美。都市没有四季,但大自然有,到大自然赏花不就是一个认知四季,探索乐趣,体验爱,回味美的过程吗?正如川端康成所说:“美是邂逅所得,是亲近所得。”

心美花更美。史蒂文斯在《雪中人》中写道:“人要有冬的思想/才能观看白霜以及松树/枝干上包裹的雪皮。”如果心中

没有四季,如何领会风花雪月之妙;没有鲜花,如何感受花之美与香?我们在领略百里杜鹃的壮丽时,何尝不是在品味大气一面的自己;体味曲院风荷的韵味时,何尝不是在寻找心中柔软的所在;醉心于黄花风铃木的绚丽时,何尝不是满足于内心对明亮而热辣的向往。王阳明说:“你未看此花时,此花与汝心同归于寂;你来看此花时,则此花颜色一时明白起来。”

美景与闲心,缺一不可;鲜花与心花,相得益彰;踏春与游四季,有何不同?如此,在花中绽放心境,在心中欣赏百花,人花合一时,人才真正沉浸在无我的澄净之中。



Z 哲理小品
helixiaopin

让阳光照穿一张纸

□黄小平

春天,父亲问我,能否让阳光照穿一张纸。我想,莫说春天,就是夏天灼热的阳光,也无法照穿一张纸。

而父亲信心十足地把一张纸放在阳光底下,然后从衣袋里拿出一块凸透镜,对着阳光,把阳光聚焦的一个点一动不动地照在纸上。不一会儿,纸就冒出了轻烟,紧接着,纸就烧出了一个洞。

“阳光不是照穿了一张纸吗?”父亲说,“当然,在通常的情况

下,阳光是无法照穿一张纸的,但当阳光聚焦后,它的热度和威力就会高无数倍,照穿一张纸也就不再为什么难事了。”

我明白了父亲的良苦用心,他在用这个实验告诉我:一些人之所以创造了常人难以创造的奇迹,就是因为他们懂得把人生精力和智慧的“阳光”聚焦到一个点上,集中到一件事业上。从此,我做事不再三心二意,因为我懂得了专注的力量。

请本文图作者与编辑联系,以便奉寄稿酬。



面粉匠:石磨有力能旋转 牛马无知亦效灵

在鲁班生活的时代,人们要吃米粉、麦粉,都是把米、麦放在石臼里,用粗石棍来捣。用这种方法很费力,捣出来的粉有粗有细,而且一次捣得很少。鲁班想找一种用力少、收效大的方法,就用两块有一定厚度的扁圆柱形的石头制成磨扇。下扇正中间装有一个短的立轴,用铁制成;上扇正中间有一个相应的空套,两扇相合以后,下扇固定,上扇可以绕轴转动。两扇相对的一面,留有一个空膛,叫磨膛,膛的外周制在一起一伏的磨齿。上扇有磨眼,磨面的时候,谷物通过磨眼流入磨膛,均匀地分布在四周,被磨成的粉末从夹缝中流到磨盘上,过罗筛、去麸皮等就得到面粉。

磨坊有很多种,风车磨坊、水磨坊、人力磨坊、畜牧磨坊等……磨坊的生产工具是石磨和黄牛或驴马,还有长方形木柜。长方形木柜有2米多长,1米5高,1米宽,全杉木制成。柜内四角吊有一长方木框,框下绷有真丝编织的罗筛网布,这是粉筛。筛下是倒梯形漏斗,是聚粉的槽。面粉师傅或学徒在筛柄上来回碰撞柜外的竹杆,使筛柄弹来弹去,因震动而筛下面粉。停筛时先扒麸皮,再扒筛下的白面粉。

小麦及五谷杂粮,从谷粒植物变成面

粉是一道要求非常严谨而繁琐的工序。一般的颗粒会经过11次的筛选除杂、水润冲洗、甩干风干及自然醒面、晾面等流程。

面粉匠必须混合不同谷物来调制出指定的面粉质量,会涉及质量、浓厚、湿度和硬度。粮食运到磨坊前,先利用不同的清洁程序除去混杂不能使用的杂物。颗粒的湿度是磨粉前的重要步骤。在这期间,注水与谷物是协调分离麦麸和胚乳的工序,湿度标准则取决于小麦的种类。例如硬小麦的温度是16.5度,而浸泡时间颇具弹性,按谷物的硬度而调节,一般的硬麦浸泡时间约10~36小时。其次把小麦的胚乳打破成小粒和第一次麦麸分离,这个工序是利用两个不同的筛交替运作来完成。正因如此,粗麦粉由此产生和做进一步的归纳,它的作用是筛去大颗粒和未能过筛的谷物,然后再次碾磨,这样可以剔除没有价值的谷物,也可以减少麦麸的损坏,遗留下的残物转变成麦糠,有用的谷物会继续被磨成粉。碾磨出来的面粉会经过细孔筛过滤,任何大颗粒的麦糠都会被退回相关程序继续碾磨。优质面粉会利用传统的碾磨方法,每磨一次就会产生不同品质的面粉。



过去,北方大部分地区使用石磨,但也只有富裕人家才有磨坊,贫苦人家磨面都要借磨,用人力推。石磨面粉,作为天然绿色的健康食品,就是用传统石磨以低温、低速加工出来而没有任何添加剂的面粉。因为石磨转速低,保留了小麦中的蛋白质、胡萝卜素、矿物质、维生素等各种营养成分。现在都是机械式的磨面机,石磨很少见到了。